

HOME
ADVANCE

VERKAUFSUNTERLAGE · 30. AUGUST 2026

Kazinczy utca – schlüsselfertiges Restaurant mit Bar

Budapest VII. Bezirk · 117 m² · komplette Einrichtung inklusive

RICHTPREIS — IMMOBILIE UND KOMPLETTE EINRICHTUNG

280.000.000 HUF

≈ 795.000 EUR

Zsófia Némethy

+36 70 625 4803

info@homeadvance.hu

homeadvance.hu

Schlüsselfertig – von der Türklinke bis zur Espressomaschine

Im belebtesten Gastronomieviertel von Budapest, im Fußgängerabschnitt der Kazinczy utca, bieten wir eine 117 m² große Immobilie mit eingetragener Nutzung als Restaurant zum Verkauf an – samt kompletter Einrichtung und Ausstattung, lastenfrei. Das Objekt ist kein Projekt, sondern ein fertiger Betrieb: Außer der Betriebsgenehmigung bleibt dem nächsten Betreiber nichts zu tun.

117 m²

NUTZFLÄCHE

3×164 AELEKTRISCHE
ANSCHLUSSLEISTUNG

509

POSITIONEN IM INVENTAR

1895

BAUJAHR DES GEBÄUDES

- Eingetragene Nutzung als Restaurant, ausgebaute warme Küche und eigenständiger Barbereich – beide sind auch getrennt zu betreiben.
- Vollständig erneuerte Haustechnik: Mitsubishi Electric Zubadan Wärmepumpe, VTS Lüftungsgerät, eingebaute Klimageräte.
- Zum Kauf gehört die gesamte Einrichtung: Möbel, Küchentechnik, Barausstattung sowie Ton- und Lichttechnik.
- Lastenfrees Eigentum ohne Rechtsstreitigkeiten; in einem denkmalgeschützten Gebäude.



Im Fußgängerabschnitt der Kazinczy utca



Die Immobilie liegt in dem Abschnitt der Kazinczy utca, der seit dem 20. Juni 2025 Fußgängerzone ist: kein Autoverkehr, nur Fußgänger und Radfahrer.

Für ein Restaurant bedeutet das vier Dinge: mehr Passanten, einen deutlich besser sichtbaren Eingang, größeres Terrassenpotenzial und ein ruhigeres Gasterlebnis.

Szimpla Kert liegt 100–150 Meter entfernt, der Gozsdu-Hof wenige Schritte. Das Viertel ist der dichteste Gastronomiestandort der Stadt, mit ganzjährig kalkulierbarer Frequenz.

ADRESSE	Kazinczy utca, Budapest VII.
EBENE	Untergeschoss, eigener Straßenzugang
FUSSGÄNGERZONE	seit 20. Juni 2025
UMGEBUNG	Szimpla Kert, Gozsdu-Hof, Király utca

Zwei getrennte Bereiche, mehrere Stimmungen

Den Hauptgastraum prägen eine gewölbte Ziegeldecke, handbemalte Wandflächen und Samtsitzgruppen. Der hintere Bereich lässt sich eigenständig abtrennen: für geschlossene Veranstaltungen, private Dinner oder als eigenes Konzept.

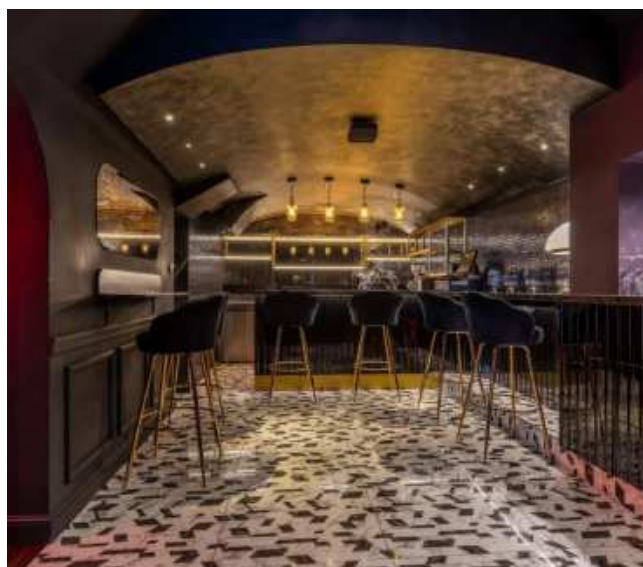
Das Interieur entstand mit individuell entworfener Lichttechnik, marmorgemusterten Designwaschräumen und durchgehend maßgefertigter Schreinerarbeit – und wird genau im gezeigten Zustand übergeben.



Eigenständiger Barbereich mit Premium-Kaffeemaschine

Der Tresen bedient sowohl den Haupt- als auch den hinteren Bereich und ist unabhängig von der Küche zu betreiben – tagsüber im Café-, abends im Cocktailbetrieb.

Der Barbereich ist mit vollständiger Ausstattung, Kühltechnik, Glaslagerung und einer Premium-Kaffeemaschine Teil des Kaufs.



Vorschriftsgemäß ausgebaute warme Küche

Jedes Element der warmen Küche wurde vorschriftsgemäß ausgeführt: Abzug, Spüle, Kühl- und Gefrierkapazität, Vorbereitungsbereiche und Lager.

Die Nebenräume – Personalumkleide, Spülbereich, Abfallraum und Technikraum – sind vom Gastbereich getrennt.



Repräsentativer Eingang, Designwaschräume

Von der Straße führt ein eigener, gut sichtbarer Eingang über die Treppe in den Gastraum. Der Waschraumblock wurde mit marmorgemusterten Oberflächen und individueller Beleuchtung ausgeführt.



Datenblatt und Grundriss

NUTZFLÄCHE	117 m ²
INGETRAGENE NUTZUNG	Restaurant
LAGE	Untergeschoss, Fußgängerabschnitt
BAUJAHR	1895
DENKMALSCHUTZ	Ja
ENERGIEAUSWEIS	C
ELEKTRISCHE LEISTUNG	3×164 A
HEIZEN UND KÜHLEN	Mitsubishi Electric Zubadan Wärmepumpe
KLIMATISIERUNG	Eingebaute Klimageräte
LÜFTUNG	VTS Lüftungsgerät
WASSER UND KANAL	Modernisiert
BELASTUNGEN	Lastenfrei



DIE ZEICHNUNG ZEIGT DAS PLANUNGSGEBIET. DIE AMTLICHE FLÄCHE LAUT GRUNDBUCH BETRÄGT 117 M².



Nicht nur die Mauern – ein funktionierender Betrieb

Der Richtpreis umfasst die Immobilie samt kompletter Einrichtung und Ausstattung. Das Inventar umfasst 509 Positionen und wird nach Nachweis ernsthaften Interesses vollständig übergeben.

INTERIEUR

Möblierung, gepolsterte Sitzgruppen, Tische, Stühle, Maßschreinerei, Dekoration

BAR

Voll ausgestatteter Tresen, Kühltechnik, Glasbestand, Premium-Kaffeemaschine

HAUSTECHNIK

Wärmepumpe zum Heizen und Kühlen, Lüftungsgerät, Klimageräte, Abluftanlage

KÜCHENTECHNIK

Warmküchenlinie, Kühl- und Gefrierkapazität, Vorbereitungsbereiche, Spülbetrieb, Geschirr und Gerät

TON- UND LICHTTECHNIK

Eingebautes Tonsystem, Bühnen- und Raumbeleuchtung, Steuerung

DOKUMENTATION

Ausführungspläne, haustechnische Dokumentation, Inventar mit 509 Positionen



Warum jetzt ein guter Zeitpunkt für dieses Viertel ist

01

Schrumpfendes Angebot, wachsender Umsatz

Ende 2025 gab es in Ungarn 41.852 gastronomische Betriebe, 4,0 % weniger als ein Jahr zuvor; in Budapest 8.786 Einheiten, 2,2 % weniger. Der Umsatz der Gastronomie wuchs zugleich real: 2025 um 0,7 %, im ersten Halbjahr 2026 um 1,5 %. Weniger Betriebe teilen sich eine wachsende Nachfrage.

KSH; MVI-BRANCHENBERICHT, 2026

02

Sinkende Zins- und Renditeerwartungen

Der Leitzins der Ungarischen Nationalbank liegt bei 5,50 % – die vierte Senkung in diesem Jahr –, die Inflation bei 1,2 %. Die Spitzenrendite für Geschäftsflächen in Budapester Toplagen sank binnen eines Jahres von 7,00 % auf 6,25 %, was auf steigende Objektwerte hindeutet.

MNB, 26. AUGUST 2026; KSH, JULI 2026; CUSHMAN & WAKEFIELD, H1 2026

03

Rekordtourismus in Budapest

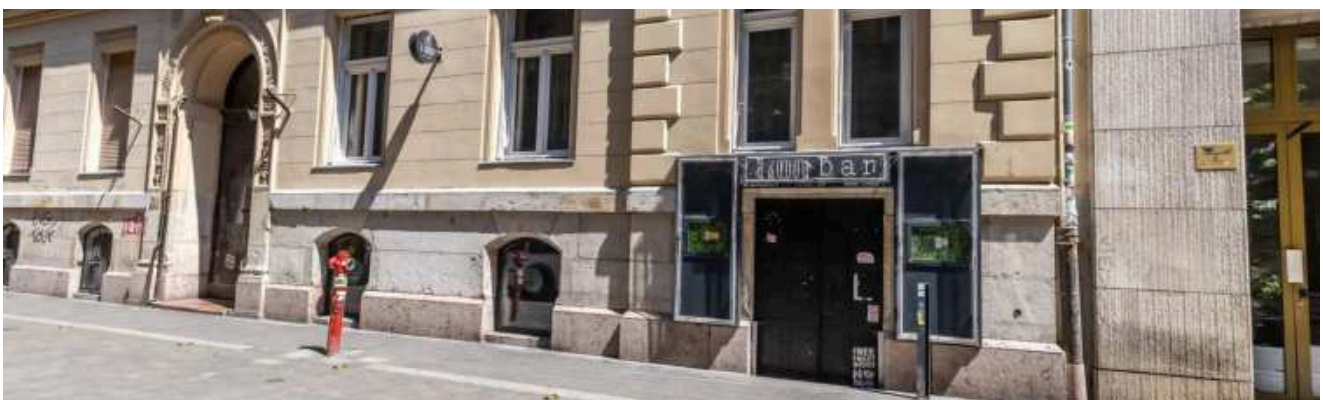
In den gewerblichen Beherbergungsbetrieben Budapests wurden 2025 11,63 Millionen Gästenächte gezählt, 7,0 % mehr als im Vorjahr; 84,6 % davon von ausländischen Gästen. Im ersten Halbjahr 2026 waren es 5,56 Millionen Gästenächte, 7,4 % mehr als ein Jahr zuvor.

KSH; WERTE FÜR 2026 VORLÄUFIG

04

Die Genehmigung hängt am Betreiber

Die Betriebsgenehmigung muss jeder neue Betreiber selbst einholen. Zur Immobilie gehören: eingetragene Nutzung als Restaurant, ausgebaute warme Küche und eigenständiger Barbereich, moderne Lüftung und industrielle Anschlussleistung – die technischen Voraussetzungen für die Genehmigung sind gegeben.



Was ein Käufer wissen sollte

EIGENTUM	Lastenfrei, frei von Ansprüchen und Rechtsstreitigkeiten.
NUTZUNG	Eingetragene Nutzung als Restaurant – keine Nutzungsänderung nötig.
BETRIEBSGENEHMIGUNG	An die Person gebunden; der neue Betreiber muss sie selbst einholen. Die technischen Voraussetzungen liegen vor.
DENKMALSCHUTZ	Das Gebäude steht unter Schutz; innere Umbauten sind abstimmungspflichtig, der jetzige Zustand ist genehmigt.
ÜBERGABE	Nach Vereinbarung, samt kompletter Einrichtung.
KAUFABWICKLUNG	Mit anwaltlich gegengezeichnetem Vertrag und Anzahlung.



NÄCHSTER SCHRITT

Sehen Sie es sich an – der Ort verkauft sich selbst.

Besichtigungen sind werktags und am Wochenende nach vorheriger Absprache möglich. Das Inventar, die Ausführungspläne und der Grundbuchauszug stehen nach einem persönlichen Gespräch zur Einsicht bereit.



HOME
ADVANCE

RICHTPREIS — IMMOBILIE UND KOMPLETTE EINRICHTUNG

280.000.000 HUF

≈ 795.000 EUR

Diese Unterlage dient nur der Information und stellt kein Angebot dar. Die Angaben beruhen auf Auskünften des Eigentümers und auf öffentlichen Quellen; Änderungen des Richtpreises und des technischen Inhalts bleiben vorbehalten. Stand: 30. August 2026.

HOMEADVANCE

Zsófia Némethy

+36 70 625 4803

info@homeadvance.hu

homeadvance.hu